

Rezept

Quark-Milch-Brötchen

Ein Rezept von Quark-Milch-Brötchen, am 13.06.2026

Zutaten

1 Becher Magerquark	$\frac{1}{3}$ Becher Milch (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)
$\frac{1}{3}$ Becher Öl	$\frac{1}{2}$ Becher Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	1 Prise Salz
3 Becher Mehl, Type 405	3 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
1 Eigelb	1 EL Milch
1-2 EL gehackte Pistazienkerne	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Blech mit Backpapier auslegen. Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Mehl mit Backpulver mischen und die Hälfte davon mit der Quark-Öl-Masse verrühren. Das restliche Mehl zügig unterkneten, je nach Konsistenz noch etwas Mehl unterkneten.
2. Aus dem Teig eine Rolle formen und in 12 gleichmäßige Stücke schneiden. Zu runden Brötchen formen, flach drücken und etwas einschneiden. Eigelb und Milch verrühren und die Brötchen damit bestreichen. Gehackte Pistazienkerne darüberstreuen. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 20-25 Min. backen.